УДК 811.161.20

Оксана Ятищук

УКРАЇНСЬКА НАРОДНА КУЛІНАРІЯ XVIII – ПОЧАТКУ XIX СТ. (ЗА МАТЕРІАЛАМИ ХУДОЖНІХ ТВОРІВ Г. Ф. КВІТКИ-ОСНОВ'ЯНЕНКА)

У статті проаналізовано художні твори Г. Ф. Квітки-Основ'ненка, у яких відображено функціонування та регіональні особливості традиційної народної їжі, напоїв та продуктів харчування українців Слобожанщини XVII – початку XIX ст.

Ключові слова: Слобожанщина, українська народна кулінарія, художні твори, Г. Ф. Квітка-Основ'яненко, кінець XVII – початок XIX ст.

Актуальність досліджуваної проблеми ґрунтується на тому, що сучасні умови національного відродження духовної та матеріальної культури українського народу зумовили потребу активізації науково-дослідної роботи й зростаючий інтерес широкого загалу до української народної кулінарії кінця XVII – початку XIX ст.

Особливе місце у вивченні досліджуваної проблеми посідає аналіз художніх творів Г. Квітки-Основ'яненка, у яких подано чимало описів самобутніх явищ, пов'язаних з народною кулінарією, що становлять цінне виховне, творче й формуюче ядро національної культури, ґрунтуються на загальнолюдських морально-етичних засадах, сприяють всебічному розширенню світогляду, духовному збагаченню й культурному вихованню нації.

У цьому контексті творча спадщина відомого українського письменника Г. Квітки-Основ'яненка набуває особливого значення і не втратила своєї актуальності й сьогодні. Водночас дослідження побутової культури українського народу в творчості Г. Квітки-Основ'яненка актуальне не лише з пізнання національної художньої спадщини, але й має загальнолюдське культурне значення.

Мета публікації – проаналізувати художні твори Г. Квітки-Основ'яненка, у яких відображено традиційну народну їжу та продукти харчування.

Незважаючи на те, що українським народним харчуванням здавна цікавилися дослідники культури та побуту, до початку XX ст. в етнографії практично відсутні узагальнюючі праці, присвячені народній кулінарії, хоча окремі розділи етнографічних досліджень, в яких робилася спроба дослідити це питання, з'явилися ще в середині XIX ст.

В останні десятиріччя XX ст. розпочався новий етап у розвитку етнографії. Вперше з'являються дослідження про народну кулінарію. Питання їжі та харчування досліджували Л. Артюх, В. Борисенко, В. Горленко, Т. Стельмах, С. Яценко (на території України), Л. Молчанова, І. Корзун (на території Білорусі), Л. Анохіна, М. Рабинович, Т. Станюкевич, М. Шмельова (на території Росії) та інші.

Український народ з давніх-давен славився своєю гостинністю. В чільному кутку (на покутті) майже всюди стояв довгий і вузький чисто вимитий стіл, накритий у заможніх селян килимом, а у небагатих – чистим рядном, на який клали невеликий цілий "ситий" хліб, а зверху ставили солонку або насипали купку солі, неначе чекаючи гостей. Званого чи незваного гостя завжди передусім запрошували до столу. Заходячи до хати під час обіду, промовляли традиційне: "Хліб та сіль": "Все молча продолжают свое занятие, как вдруг голос чужого человека: "Добрый вечер, люди добрые! Хлеб-соль вам, кушайте на здоровье!", заставил всех встрепенуться и взглянуть на приветствующего их добрым словом" [1,VI*, с. 231]. Вважається, що гість в обідню пору приносив у дім достаток: "Той, хто нагодився на обід, той достойний, і той достойний, до котрого нагодився" [2, с. 69]. Господар обов'язково запрошував його до столу, звільнивши біля себе місце: "Не угодно ли с дороги хлеба-соли покушать, что бог послал?" [VI, с. 232].

Для гостя нормою поведінки вважалося скуштувати кожної страви, що була на столі. Відмова від їжі вважалася образою для господині. У який би час не зайшла у хату стороння людина, найпершим обов'язком господаря було нагодувати гостя, відклавши для цього будь-які свої справи. На стіл виставлялися усі кращі запаси, які навіть і господарі в будні дні не вживали: "Хозяин с радостью принимал гостя, не скупился перед ним, ставил все на стол, что имел: яства, мед и водку, чтобы не прослыть негостеприимным" [3, с. 257].

Як вказував О.Терещенко у праці "Быт русского народа": "Доныне между поселениями, живущими в отдалении от столицы и больших городов, существует обычай, чтобы проезжего или прохожего пригласить к себе в дом, накормить и успокоить его по возможности. Хозяин и хозяйка

---

* Цитати з творів Г.Квітки-Основ'яненка подаються за цим виданням. Римська цифра позначає том, арабська – сторінку видання.

встречают и провожают такого гостя с радостным лицом, поклонами и приветствием, подают на стол что имеют, и не берут никакой с него платы, думая что брать с прохожего деньги за хлеб-соль есть великий грех. В Малороссии преимущественно господствует это добродушие. Там считают еще за великую обиду, если приглашенный путник на хлеб-соль откажется посетить дом. Хлеб, говорят малороссияне, есть дар Божий; не принять его, значит прогневить Бога" [4, с. 390–391].

Найбільш поширеними на території України, і зокрема Слобожанщини, були варені борошняні та круп'яні страви. Одна з найдавніших слов'янських страв мало спільну назву "каша". Ця проста у приготуванні й висококалорійна їжа була однією з основних ще з часів Київської Русі. У XVIII–XIX ст. каші з різного збіжжя – пшона, гречки, ячменю, пшениці, вівса готували і на сніданок, і на обід, і на вечерю: "Тут і жито, і овес, і ячмінь, І пшениця, і гречка і усе, усе було" [III, с.10].

Л. Артюх страви, що готувалися способом варіння із зернових продуктів ділить на три групи: з необробленого зерна, товчених круп, мелених зерен і борошна. Вірогідно, що саме у такому порядку відбувався розвиток обробки продуктів рослинництва – від вживання страв з тертого зерна [2, с. 32].

Чисту крупу отримували за допомогою шеретування у круподерках або товчення у ступах, далі товчені зерна відокремлювали від луски. При цьому крупа могла залишатися цілою або перетворювалася на дрібну січку (толокно). За консистенцією каші були круті й рідкі. Для крутих каш круп і води брали приблизно в такій пропорції: гречки 1: 2; пшона – 1: 2,5; пшениці 1: 3 і т.д. [5, с. 87]. Підсолена і вимішана каша "пріла" у печі досить довго. Це була повсякденна обідня страва, друга після борщу. Готували кашу і на сніданок і на вечерю. Круту кашу заправляли смальцем, олією, маслом: "Борщ з яловичиною, каша з салом" [III, с. 384]; "…каша пшоняна до олії" [III, с. 48]. Рідку кашу часто варили на молоці: "Сьогодні бажа молочної каші…" [III, с. 268].

Популярним було й просо. Пшоняна каша, як основний продукт харчування українців, зберігала своє значення до XIX ст.: "…каша тобі пшоняна так і плава у масличку" [III, с. 406]. Просо мало символічне значення, уособлюючи сонячну силу та енергію. Повага до пшона у пізніші часи виявилась і у тому, що воно було обов'язковим компонентом багатьох обрядових страв [3, с. 117].

Каша вважалася символом продовження роду – це обрядова страва на родинах, хрестинах; її несуть діти до "своєї" баби перед Різдвом і обмінюють на бабину кашу. Іноді баба сама варила кашу і приносила до породіллі, а всі присутні на родинах торгувалися за честь розбити горщик з кашею. Зазвичай, найвищу ціну давав кум. Тоді він розбивав горщик об ріг столу, а те, що розпадалося, клали на стіл і з'їдали або несли додому своїм дітям. Цей звичай використовували і бездітні подружжя, намагаючись з'їсти найбільше цієї каші, що нібито мало допомогти їм швидше продовжити свій рід, народити дитину [6, с. 331].

З крупів варили і зовсім рідкі страви – юшки або крупники. Готували крупники на м'ясній юшці або на воді – залежно від сезону й достатку господаря. У рідину засипали гречану, перлову, пшеничну крупу так, щоб готова страва мала консистенцію дуже рідкої розмазні. Деколи для калорійності додавали картоплю. Заправляли смаженою на олії чи салі цибулею, для смаку додавали коріння петрушки, моркви, пастернаку, зелень кропу та петрушки: "…а там юшку з линьками та пшоняними крупами" [III, с. 144]. Подібні страви були у білорусів ("крупнік", "крупеня"), росіян (суп из крупы), поляків (krupnik), литовців (krupnikas) [7, с. 201].

До юшок з крупами можна віднести і одну з найбільш розповсюджених українських страв – куліш. Його легко було готувати і в домашніх, і в польових умовах, і в дорозі. Промите пшоно засипали у казан з киплячою водою, до смаку додавали 1–2 картоплини, сушену тараню або шматок м'яса (навіть солонини). Готовий куліш затирали салом з цибулею або часником: "…ось уже і куліш затерла салом з часником" [II, с. 86].

До кінця XIX ст. на Слобожанщині ще зрідка готували вівсяний або гречаний кисіль, який, на відміну від киселю з крохмалем, варили способом заквашування. Про толокно та вівсяний кисіль неодноразово згадувалося і в дослідженні О.Терещенка: "…он нес в своей сумке сухари и овсянную муку, которую замешивал на воде ложкою, и делал толокно. Щи, каша и кисель овсянный, готовили повсюду дома" [4, с. 209].

Для приготування кисілю вівсяні зерна підсмажували, мололи, відсіювали, дрібну муку запарювали окропом, охолоджували, додавали шматок хліба і залишали на ніч заквашуватися у теплому місці. Саме від того, що тісто мало добре вкиснути перед варінням, ця страва отримала свою назву, що в усіх слов'янських мовах має спільний корінь "кис" (кислий, киснути): "кисель" – російська, "кісель" – білоруська, "kisiel" – польська, "kysel" – чеська, "kysel" – словацька, "kisli" словенська, "кисель" – сербо-хорватська, "кисел" – болгарська [2, с. 36].

Свіжозварений кисіль заправляли маковим або конопляним молоком, для виготовлення якого зерна маку чи конопель розтирали у макітрі до однорідної маси, яку розводили теплою водою, добре розмішували, відстоювали, проціджували. Ця рідина мала сивий колір, а на смак нагадувала молоко, розведене водою. Якщо кисіль їли гарячим, то до нього, підсоливши, додавали конопляну або макову

олію, хрін, цибулю. До холодного додавали мед, ягоди, варену й товчену сушину. Розпочату миску киселю потрібно було доїсти, бо інакше він підходив водою і ставав не смачним. Найчастіше цю страву споживали у період посту. Через низьку калорійність і повсякденність, ставлення до киселю було нешанобливим, що виявилося у прислів'ях: "Киселева їда до порогу хода", "Пішла по селу добувати киселю", "За семь верст киселя хлебать" і т.д. [8, с. 42]. М. Сумцов вважав, що кисіль був першим етапом до "винаходу" способу заквашування тіста для хліба [9, с. 27].

До кашоподібних мучних страв, поширених в Україні, можна віднести також і лемішку та мамалигу, однак відомостей про них у творах Г.Квітки-Основ'яненка ми не зустрічаємо. Можливо тому, що мамалигу запозичили від молдован і вживалася українцями в смузі етнічно-мішаного розселення з ними. Крім того, кукурудза поширилася на території України лише у XIX столітті [2, с. 40].

Крім кашоподібних страв, що згадуються у художніх творах письменника, знаходимо детальну інформацію і про інші варені борошняні страви – такі як, затірка, галушки, вареники, локшину тощо.

Затірка була однією з найдавніших страв, поширених серед слов'янських народів. Круте підсолене пшеничне тісто на яйцях ретельно розтирали з мукою у ночвах або макітрі дерев'яною ложкою, кописткою або рукою доти, доки не утворювалися кульки розміром з горошину чи квасолину. Їх варили в окропі або молоці, іноді у м'ясній юшці: "…поїв смачно затірки у м'ясній юшці" [II, с. 312]. Затірка вважалася готовою, коли тісто спливало. Страва мала борошнисту консистенцію. Споживали її з олією, маслом, смальцем і т.д. На території Слобожанщини затірка була однаково поширена як в українців, так і в росіян.

Типовою для українців стравою були галушки і локшина: "…у молоці, галушки на яєчках, та теж з молоком" [III, с. 406]. Класичні галушки готували у такий спосіб: прісне тісто, замішане на воді чи сировотці з яйцем, розкачували качалкою, щоб товщина коржа була 1–1,5 см. Різали тісто смугами, шириною 2–3 см, потім відщіпували від кожної смуги невеличкі шматочки і кидали в підсолений окріп (кипляче молоко, м'ясну або овочеву юшку). Часом галушки робили відрізаючи, а не відриваючи шматки тіста. Тому вони й називаються "різані". Назва "різані" та "рвані" галушки пояснюються у словнику О. Афанасьєва-Чужбинського [10, с. 65–66].

Тісто для галушок найчастіше готували з пшеничного або пшенично-гречаного борошна: "…мука (…) не пшеничная, а гречишная, для галушек" [IV, с. 32]. Варені на воді галушки сціжували й заправляли засмаженою цибулею на олії чи салі: "…сами подсели к галушкам с салом" [II, с. 386]. Галушки, варені на молоці або юшці, їли разом з рідиною: "…юшку з пшеничними галушечками" [III, с.144]; "…галушки, вздобные в молоке" [IV, с. 13].

Для локшини тісто готували аналогічно, як і для галушок, з тією різницею, що у нього додавали більше яєць і крутіше замішували. Постійно підсипаючи борошно, розкачували дуже тонкий корж, який злегка підсушували, згортали трубкою і різали на тоненькі смужечки: "…муки на локшину крише" [III, с. 179]. Підсушена локшина зберігалася досить тривалий час. Потім її варили у юшці, молоці чи окропі: "…і став локшину в молоці доїдати" [III, с. 26]. Локшину готували і на щодень, і на різні урочистості – з молоком або куркою: "Птицю патрають, локшину кришуть…" [II, с. 102].

Л. Артюх відзначає, що з трьох названих страв у російського населення Слобожанщини найбільш поширеною. була локшина "лапша" [11, с. 23]: "…молочная каша, или лапша в молоке…" [IV, с. 14].

Улюбленою стравою українського населення були вареники, але у XVIII–XIX ст. готували їх досить рідко, здебільшого на свята або в неділю, що пояснювалося важким матеріальним становищем більшості селян. Вареники обов'язково готували з начинкою, яку защипували у тонкій вараниці. Начинка могла бути пісною чи скоромною – залежно від пори року та релігійних заборон. Жодна з кухонь народів світу немає такої різноманітності начинок для вареників як українська. Для неї використовували сир, ягоди, каші, смажену капусту, варену, товчену картоплю, варену квасолю, горохове пюре і навіть борошно. Для цього підсмажували сало, доки воно не перетворювалося на суху жовту шкварку, і у киплячий смалець, розмішуючи, додавали борошно.

Засмажку охолоджували і ліпили з нею вареники, які називалися "вареники з піском". З пісних начинок поширеною була урда, яку готували таким чином: трохи підсмажене конопляне (рідше лляне) насіння товкли і розтирали у макітрі, заливши окропом розмішували, проціджували і ставили на вогонь. При кипінні утворювалася жовта піна, яку знімали і використовували як начинку. Замість насіння часто брали макуху (залишки після вичавлення олії з насіння):"…каша пшоняна до олії, солона тараня з пшеничними галушечками та вареники з сім'яною макухою" [III, с. 49].

Тісто для вареників замішували з пшеничної, гречаної або пшенично-гречаної муки, рідше з житньої. Варили вареники в крутому окропі, складали в макітру "…поставила перед ним макотерть вареників" [III, с. 706] і їли зі сметаною: "...тільки що почали шпичками штрикати вареники, та, обмочуючи у розтоплене масло і сметанку, та глитати мерщій" [III, с. 225], маслом "...і вареників

макітру – як кулаки плавають у маслі” [III, с. 406], олією, салом із цибулею або зовсім не мащені. До вареників із сиром, фруктами чи ягодами, крім сметани, додавали ряжанку. Запивали їх холодним свіжим або кислим молоком:”...поївши добре вареників, та запивши сколотинами (бо се вже діялося після Петра)” [III, с. 167].

Традиційно щодня варили вареники на сиропусний тиждень перед постом на масницю: “На ж от тобі макотерть з варениками: їж та лягай спати та уставай до вутрені, щоб, ти мені говів на сім тижні” [III, с. 92].

Вареники вважаються стравою, характерною для української кухні. Проте у прикордонних селах Слобожанщини були поширені і серед росіян: “…и всегда вареники, плавающие в масле и облитые сметаною” [IV, с. 13].

Найвиразнішим, найпопулярнішим, найбільш значущим атрибутом слов’янського харчування був хліб. З борошняних печених страв він по праву посідав перше місце. Тим більше, що основним напрямом господарської діяльності сільського населення Слобожанщини було вирощування хлібних культур: ”...жители вообще занимаются более всего хлебопашеством” [VII, с. 79]; “Главный промысел жителей – хлебопашество и скотоводство” [VII, с. 81].

В Україні хліба споживали завжди багато, бо харчування в цілому було низьким за калорійністю. З хлібом їли і рідкі страви, і картоплю, і кашу: “Дети, напихивая рты ржаным хлебом, больше прочих спешили выбрать борщ” [VI, с. 231]. У деяких районах Слобідської України буденним хлібом був ячний або зі змішаного ячного, пшеничного й житнього борошна чи з житнього і пшеничного [12, с. 5]. ”...управляющий потребовал от ключника разной муки четвертями” [IV, с. 216]. Житній хліб входив до складу повсякденного харчування не лише тому, що пшениці сіяли менше, а і в силу традиційних смаків. П. Алеппський, мандрівник другої половини XVII ст. писав про те, що: ”...хліб з нього буває чорним, його люблять більше за білий: бувало, що воєвода надсилав нашому патріархові подарунок, то спершу підносили цей, чорний хліб, тому що він у них більше в пошані, а потім вже білий” [13, с. 123].

Улюбленим повсякденним, святковим та обрядовим хлібом в Україні був учинений, тобто виготовлений на заквасці. У XVIII–XIX ст. розчину робили з хмелю або з шматочків тіста, залишеного від попередньої випічки. Розбавивши закваску в діжі теплою водою, додавали борошна до консистенції густої сметани і ретельно розколотивши суміш, ставили її у тепле місце. Діжу накривали рушником, а зверху клали кожух. Коли маса починала бродити, її вимішували, додаючи борошно. Місили тісто доти, доки воно не починало відставати від стінок діжі та рук. Після цього тісто ще раз ставили у тепле місце, щоб підходило, знову місили і виробляли хлібини [11, с. 25–26], ”...чтобы опара на булки была хороша и чтобы тесто выходилось и булки выпеклись на славу” [IV, с. 15].

Пекли хліб у добре розпаленій печі на поду (черні),підкладаючи під хлібини сушене капустяне листя. Оскільки процес випікання хліба досить тривалий, його пекли раз або двічі на тиждень. В заможних родинах – частіше: ”...бо хліб, було, в них печуть тричі на тиждень, а вже за Тихоновим порядком вже тільки двічі...” [III, с. 114].

Традиційно, випічкою хліба займалася господиня. Це могла бути свекруха або невістка. Жінка, яка пекла для сім”ї хліб, користувалася повагою рідних, громади, оточення. “С печением хлебов соединялось знание домоводства, и та пренебрегалась хозяйка, которая не умела хорошо спечь их; ибо думали, в чьем доме хороший хлеб, в том хорошая хозяйка” [4, с. 239–240]. У народі говорили: “Не по муці, а по хозяйці. Котра тямуща, то зробить із житнього пшеничне, а котра не тямить, то з пшеничного – житнє зробить” [14, с. 117].

Частенько, коли не вистачало хліба та особливо у піст, селяни випікали коржі. Прісне пшеничне або житнє тісто змішували на сировотці, масляниці, молоці з яйцем, а у піст – на воді, тонко розкачували качалкою на стільниці, робили насічку ножем і смажили на сковороді на олії. Коржі їли замість хліба, готували їх і як окрему страву до молока. Готували їх і на спасівку: розтирали у макітрі мак до утворення молока, додавали трохи води та меду і кришили туда коржі: “Напечемо коржів, зомнемо маку, та намішаємо з медом” [II, с. 21].

Коржі виготовляли і з борошна інших рослин, зокрема гороху. Для виготовлення цієї страви горох вимочували у воді упродовж ночі, розварювали, розтирали кописткою, доки не утворювалася однорідна пюреподібна маса. Після охолодження додавали 2–3 ложки пшеничного або житнього борошна. Смажили на добре розігрітій сковороді – у піст на олії, у м’ясоїд на смальці: “...в постные дни пампушки или горохвяники...” [IV, с. 12]. Їли “горохвяники зі шкварками” [III, с. 421], товченим часником, олією, сметаною. Подібну страву під назвою “хоми” описували М. Маркевич, П. Чубинський і під назвою “горохляники” – А. Димінський [2, с. 51].

У святкові дні та неділю готували пироги: “Украшала стол пирожками, блинами, варениками” [IV, с. 79]. Вони були двох видів: печені (з кислого тіста) і смажені (з прісного): “…жирные пироги, из которых сок так и течет от изобильной приправы масла” [IV, с. 8]. Печені пиріжки в основному

випікали з того ж тіста, що й хліб, переважно житнього, але обов'язково з начинкою. Пшеничні пироги пекли лише на свята. У своїй науковій розвідці "Быт русского народа" О. Терещенко подав такі відомості про цю страву: "Пироги пекли с разною начинкою: из яиц, капусты, рыбы, грибов, рису, гороху и пр. " [4, с. 241]. Згадку про пшеничні пироги ми знаходимо і у французькій середньовічній літературі: "Обід поживний (пшеничний пиріг, вино, жирний сир)" [15, с. 190].

З аналогічного тіста, але без начинки пекли пампушки – невеликі круглі й пишні булочки, які вживали до борщу, капусняку, юшки і як окрему страву: "А на закуску пампушки" [II, с. 467]. До пампушок часто готували часникову саламату.

На Слобожанщині і у сусідніх російських губерніях смажили гречані млинці. Тісто для них готували з хлібною закваскою чи дріждями, додаючи не менше чверті житньої або пшеничної муки, яйце і сироватку (молоко, воду). Тісто робили як для оладок, даючи йому добре зійти, а потім смажили великі гречаники. Їли зі шкварками, товченим часником, олією, сметаною, маслом: "...вродилася каша до молока, гречаники гарячі до маслечка" [III, с.4 06].

З прісного тіста готували також млинці (бліни). Пшеничне, пшенично-гречане, рідко житнє борошно розводили сировоткою, маслянкою, молоком або водою, вбивали яйця й заколочували рідке тісто. На розігріту сковороду, змащену салом чи олією, розливали тісто тонким шаром і підсмажували млинці з обох боків. Особливо смачними вони були зі сметаною чи ряжанкою: "Мисочку млинців у сметанку обмокуючи" [III, с. 406].

Як ласощі з тонко розкачаних шматків кислого чи пряного тіста заможні господині виготовляли вергуни, вертрути, горішки, сластьони: "...вона ж бо пекла горішки і сластьони" [III, с. 421]. Як і всі страви з пряженого тіста, сластьони вимагали значної кількості олії, тому їх виготовляли на гостини, вечорниці, свята і т.д. У Г. Квітки-Основ'яненка зустрічаємо детальний опис приготування на ярмарку цієї страви, поданий у дещо гумористичному плані: "...а побіля їх сластьониця з грубкою: тільки спитай, на скільки тобі треба сластьоних, так живо підніме пелену та й зніме стару онучу, що нею горщик з тістом накритий, щоб, знаєте, тісто на холоді не простивало, і затим під пеленою у себе держить; от пальці послине, щоб, тісто не приставало, то й вщипне тіста, та на сковороду ув олію – аж шкварчить! – та зараз і пряжеть, і подає, а вже олією не скупиться, бо так з пальців і тече, тільки знай обсмоктує" [III, с. 13].

На межі XVIII–XIX ст. серед овочевих страв найпоширенішим був борщ: "И скольких сортов были борщи – так на удивление! Борщ с говядиною – или, по-тогдашнему, с яловичиною; борщ с гусем, прежирно выкормленым; борщ со свининою; борщ Собиеского (бывшего в Польше королем); борщ Скоропадского (гетьмана малороссийского). Рыбий борщ печерский, бикус, борщ с кормленою уткою…" [IV, с. 22]. Його споживали щодня як основну обідню страву, і готували також на весілля, поминки, Різдво і т.д. В Україні існувало три різновиди борщу. Найулюбленішим був червоний борщ, компонентами якого були капуста, буряк, морква, петрушка, пізніше – картопля. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній юшці: "Борщ с кормленою птицею (…) сметаною забеленный" [IV, с. 12], в будень – затовкували або засмажували салом з часником або цибулею: "...простому народу доброго борщу з салом постановить" [III, с. 400].

Для борщу заквашували червоний городній буряк і використовували його і квас. Споживали такий борщ гарячим, приправляючи червоним перцем. Заможні селяни їли борщ, забілений сметаною: "Одже вже і борщ укипів, тільки сметанкою засмажити" [II, с. 391].

У період посту борщ готували з рибою або грибами, попередньо злегка підсмаженими на олії: "Маменька пожелали рыбного борщу" [IV, с. 56].

На території етнічного змішання Харківської губернії (Путивльський, Охтирський, Лебединський повіти) червоний борщ виступав основною обідньою стравою у середовищі українців і росіян.

Інший різновид борщу, так званий "зелений", або щавлевий. Готували його весною, коли у господарстві закінчувалися запаси городини, а на лузі з'являлася перша зелень. Його варили з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка. Зелений борщ заправляли круто звареним посіченим яйцем і сметаною: "Людям також поставили добру миску щавлевого борщу, каші та вареників полумисок" [II, с. 384].

Крім гарячих борщів в Україні був поширений і холодний борщ, який готували а першій половині літа. Для цього у квас-сирівець дрібно сікли цибулю, варену картоплю, круто зварене яйце, зелень петрушки, кропу, огірок, солили і їли холодним, заправляючи сметаною. На Слобожанщині у XVIII–XIX ст. такий борщ називали "холодник" або "холодець" "…сами приготовили ботвинье, называвшееся у нас холодец" [IV, с. 56].

Наступною рідкою овочевою стравою, поширеною на Лівобережній Україні і зокрема на Слобожанщині, був капусняк ("капуста"). Для його приготування використовували квашену капусту, картоплю, заправляли пшоном. Особливо смачним був капусняк, звареній на м'ясній юшці з жирної свинини: "...капустки з свининою забажа" [III, с. 280], але вживали його в основному заможні селяни.

Крім інформації про борщі та капусняк, знаходимо у творах Г.Квітки-Основ'яненка згадку про супи (юшки): "Вторую перемену составляли супы, также разных сортов и вкусов, суп с лапшой, суп с рыжем и родзинками (сарачинское пшено и изюм) и многие другие" [IV, с. 22]. Юшками називали м'ясні та рибні відвари, які слугували основою для більшості рідких страв: "В суповой день принесли к столу свежей рыбы" [IV, с. 56]. Найпопулярнішим був суп з локшиною, зварений на юшці з птиці (курки, гуски, індички): "...изготовила суп с лапшой и гусем" [III, с. 56].

Відомостей про страви з картоплі у творах Г. Квітки-Основ'яненка ми не знаходимо, хоча згадка про цей продукт є: "Тут же був хрін, ріпа, картохлі, що вже швидко хліб святий зі світу божого зженуть" [III, с. 14].

З неварених овочевих страв найчастіше згадуються "соленые огурцы, огурчики, уксусом прилитые, также с чесноком" [IV, с. 23], редька, цибуля, свіжі огірки.

Описуючи життя поміщиків та заможного селянства, Г. Квітка досить детально описує страви з м'яса: "Там і усякого мняса і печеного, і вареного, і в юшках із підлевою (...) і тертий хрін з сметаною до поросятини" [III, с. 205]. У повсякденному селянському побуті м'ясні страви були майже відсутні, що обумовлювалося важким матеріальним становищем більшості селянських господарств. Страви з м'яса вони готували лише на свята. В основному на м'ясній юшці готували рідкі страви, а саме м'ясо додавали до каші чи їли окремо: "К борщу подавали нам по большому куску пшенной каши, облитой коровьем маслом. Потом мясо из борща разрежет кусочками и сверху еще присолит крупной немытой солью" [IV, с. 12].

Як свідчать дослідники, м'ясо було одним із основних продуктів харчування слов'ян ще до прийняття християнства [16, с. 198–199]. Найчастіше м'ясні страви готували зі свинини"…и кабана непременно должно было убить" [IV, с. 474], та баранини "...ще й печена чвертка бараняча" [III, с. 384]. Яловичина та телятина на столі з'являлися рідше, адже селяни майже ніколи не забивали великої рогатої худоби для власного вжитку. Звичайно, це не стосувалося заможньої верстви населення: "...возячись коло борщу та з яловичино справляючись" [III, с. 433].

Характеризуючи родину Халявських у повісті "Пан Халявський", Г. Квітка-Основ'яненко детально описує харчовий раціон цієї сім'ї, для якої мета життя була "кушать все преисправно" [IV, с. 9]. Пани та козацька верхівка, яка часто згадується в творах письменника, могла собі дозволити "...для одного банкета курей 50, уток 20, гусей столько же, поросят 10. Кабана непременно должно было убить, несколько баранов зарезать и убить целую яловицу" [IV, с. 14].

Заможні селяни свиней і овець забивали найчастіше до Різдва та Пасхи. Птицю також здебільшого різали до святкових днів: "...ув однім борщ з яловичиною, у другім капуста з свининою, іще юшка з локшиною та молодою бараниною, печений гусак годований з підлевою" [III, с. 201].

На столі бідніших селян у святкові дні можна було побачити "рубці", "хляки" ("фляки") – браковані кишки, що залишалися після виготовлення ковбас, кров'янки. Їх ретельно вимивали, вичищали і дрібно сікли. Вони довго варилися зі спеціями, потім заправлялися відвареним пшоном: "Опісля подали юшку з хляками" [III, с. 60].

Збираючи інформацію про Зміївський повіт Харківської губернії, Г. Квітка писав: "В уезде есть отличные рыбные ловли" [VII, с. 80]. Інформації про спеціальні рибні страви у творах письменника знаходимо небагато: "...і холодцю з раками і з просоленою осятринкою" [III, с. 205]. Зі свіжою та сушеною рибою варили юшку, борщ або куліш: "...борщ гарячий з усякою мілкою рибкою" [III, с. 144]. Рідше свіжу рибу тушкували у сметані: "...поївши добре карасів у сметані жарених" [III, с. 167].

Порівняно з м'ясними стравами, молочні споживали частіше, майже щодня, за винятком постів. На свіжому коров'ячому молоці варили каші та локшину "молочная каша или лапша в молоке" [IV, с. 11]. З кислого молока відігрівали сир, що використовували і як самостійну їжу: "В полдник нам давали молоко, сметану, творог" [IV, с. 13], і як начинку для вареників і пирогів. З сиру і тіста пекли коржики (вид сирника), які називалися "мандрики": "...панич убрав аж п'ять мандрик" [III, с. 167].

У кінці XVIII – на початку XIX ст. у харчуванні українців переважали безалкогольні напої. Найулюбленішим і найвживанішим був квас. Час появи квасу нам не відомий, але як вказував О.Терещенко: "В Хст. это было уже во всеобщем употреблении, и даже обливались квасом в банях. (…) В пол.XVII ст. иностранцы находили у нас в употреблении яблочный квас" [4, с. 205].

На Слобожанщині готували фруктовий та ягідний квас. Здебільшого для цього використовували дикі груші: "...прохладиться грушевым квасом" [IV, с. 313], яблука, терен: "...несут навстречу тернового квасу, резкого, холодного" [IV, с. 110].

Для приготування квасу плодам давали влежатися, після чого їх декілька разів перемивали і щільно вкладали у діжку, вистелену житньою соломою. Груші-гнилички чи яблука-кислички заливали холодною водою і залишали на декілька тижнів у теплому приміщенні. Коли квас укисав, діжку ставили у прохолодне місце. Вживали як квас, так і плоди [5, с.96].

Крім квасу українці вживали і узвар – найпоширеніший традиційний напій. Його виготовляли як і з свіжих ягід влітку, так і з сушених в інші пори року. Сушені на сонці, чи у спеціальних печах фрукти та ягоди заливали окропом, парили у печі, настоювали, відціджували і споживали як відвар, так і гущу. Узвар готували і на щодень, і у святкові дні. Він був обов'язковою стравою на столі у Свят-вечір у парі з кутею: "На почетном месте стояли взвар и кутья" [IV, с. 300]. У повісті "Панна сотникова" Г.Квітка-Основ'яненко дає детальну інформацію ритуального вживання узвару.

Подібно узвару готували й інший напій – "варену", "варенуху". Рецепт цього напою знаходимо у багатьох творах Г.Квітки. "Сушенные вишни, яблоки, груши, калина, изюм, чорнослив и т.п. поливается вишневкою или другою наливкою, в замазанном горшке ставятся в печь, и на другой день горячая, прямо из печи, разливается в чашки для угощения" [IV, с. 307]. Заможні господарі до "вареної" додавали трохи горілки. Вживали її на весілля, хрестини та інші свята, пили гарячою і холодною "Дешево и ничего не стоит, потому что весь материал домашний: водка, ягоды разные и несколько ароматных произведений: перец, корица, лавровый лист" [IV, с. 26].

Традиційним хмільним напоєм, відомим ще з часів Київської Русі, був мед [17, с. 65]. "Когда какому народу хотелось попить меду, то они ехали к славянам. В великой России таких медов, как у нас, в Малороссии, варить не умеют" [IV, с. 20]. Для цього спершу виготовляли медову ситу і, заправивши її запареними шишками хмелю, залишали у теплому місці на декілька днів або тижнів, залежно від бажаної міцності напою. Готовий мед вживали охолодженим. Мистецтвом виготовлення різних сортів меду українці славилися споконвіку "Искусству приготовления медов, их крепости, многим цветам и названиям, удивлялись вообще все иностранцы. Виды медов были: вишневый, смородиновый, мозжевельний, обарный, приварный, красный, белый, белый паточный, малиновый, черемховый, старый, вишневый, мед с гвоздикой, княжий и боярский" [4, с. 204].

До слабоалкогольних напоїв домашнього приготування відносилися наливки. Для їх виготовлення у діжку засипали фрукти або ягоди на три четверті і заливали 20-ти градусною горілкою. Через півтора місяці наливка була готова. Свою назву вона отримувала залежно від ягід з яких готувалася: "При третьей перемене поставлялись на стол наливки: вишневка, терновка, сливянка, яблоновка" [IV, с. 23].

Значно міцнішими за наливки були настойки. Їх виробляли зі звичайної горілки, настояної на калагані, анісі, зубрівці, звіробої тощо. Цей напій був значно міцніший за наливки, цінувався вище і виготовлявся в основному для панського столу або ж у господарствах заможних селян. Для підсилювання процесу настоювання у горщик клали коріння, трави й спеції, заліплювали тістом і ставили у теплу піч. Така настойка мала назву "запіканка". "Була і пінна, і полугарна, і запіканка, і полинкова, і корінькова, і на калаган, і на соснові шишки гната" [III, с. 205–206].

Порівняно недавно у традиційній українській кухні з'явився чай. "У населення розповсюджене чаювання, причому багаті купують чай, а бідні замість нього вживають липовий цвіт, сушену троянду, м'яту і полинець" [12, с. 51–52]. З другої половини XIX ст. з розвитком торгівлі чай з'являється і у селянському побуті "...он из горячих напитков пьет один чай" [IV, с. 332].

Кава в Україні у кінці XVIII – на початку XIX ст. так і не набула значного поширення, залишившись "панським напоєм". "Вот кофе не могу пить, с души воротит" [IV, с. 84].

Отже, у творах Г. Квітки-Основ'яненка деталізовано народну їжу жителів Слобожанщини кінця XVIII – першої половини XIX ст. Будучи представником заможної верстви населення, він дав більш детальний опис харчового раціону української верхівки. Хоча бідні і заможні селяни готували однакові страви, останні споживали більше м'яса і риби, жирів, молочних продуктів, тому їхня їжа була калорійнішою та смачнішою.

Найбільш суттєве місце у повсякденному харчуванні слобожан займали рослинні продукти, страви, виготовлені із зернових і овочів. Традиційними способами обробки продуктів були варіння і тушкування, меншою мірою – печіння та смаження.

В українській народній кулінарії простежуються етнічні особливості, зумовлені природньо-географічним середовищем, характером господарської діяльності, етнічними традиціями та особливостями сімейного побуту.

Список використаних джерел

1. Квітка-Основ'яненко Г.Ф. Зібрання творів у семи томах / Григорій Федорович Квітка-Основ'яненко. – К.: Наукова думка, 1979–1981. 2. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія (Історико-етнографічне дослідження) / Лідія Федорівна Артюх. – К.: Наукова думка, 1977. – 154 с. 3. Ковальчук О. В. Українське народознавство / Олександр Володимирович Ковальчук. – К.: Освіта, 1994. – 176 с. 4. Терещенко А. Быт русского народа / Терещенко А. – СПб.: Тип. Минист. внутр. дел, 1848. Ч. 1.: Народность. Жилища. Домоводство. Наряд. – 1848. – 507 с. 5. Українська минувшина. Ілюстрований етнографічний довідник / [А.П.Пономарьов, Л.Ф.Артюх, Т.В.Косміна та ін.]. – К.: Либідь, 1994. – 255с. 6. Лозко Г.С. Українське народознавство / Галина Сергіївна Лозко. – К.: Зодіак-Еко, 1995. – 368 с. 7. Молчанова Л. А. Материальная культура белоруссов / Лидия

Александровна Молчанова. – Минск: Наука и техника, 1968. – 231 с. 8. Пословица не мимо молвится. Русские пословицы и поговорки с украинскими соответствиями [сост. Н.К.Беленькая]. – К.: Дніпро, 1969. – 247 с. 9. Сумцов Н. Хлеб в обрядах и песнях / Николай Сумцов. – Х.: типогр. М.Зильберберга, 1885. – 139 с. 10. Афанасьев-Чужбинский А. Словарь малорусского наречия. Тетрадь первая / Александр Степанович Афанасьев-Чужбинский. – СПб., 1855. – 175 с. 11. Артюх Л.Ф. Народне харчування українців та росіян північно-східних районів України / Лідія Федорівна Артюх. – К.: Наукова думка, 1982. – 112 с. 12. Жизнь и творчество крестьян Харьковской губернии. Очерки по этнографии края [под. ред.. В.В.Иванова]. – Х.: Изд. Харьк. Губернського статистического комитета, 1898. – Т. 1. – 1012 с. 13. Путешествие антиохийского патріарха Макария в Россию в половине XVIII века, описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским. – М., 1898. – Вып. 2. – 202 с. 14. Милородович В. Житие-бытие лубенського крестьянина / Милородович В. // Киевская старина. – 1902. – № 4. – С. 110–135. 15. Жак Ле Гофф. Середньовічна уява / Жак Ле Гофф; [пер. з франц. Я.Кравець]. – Львів: Літопис, 2007. – 350 с. 16. Нидерле Л. Славянские древности / Нидерле Л. – М.: Изд. МГУ им. М.Ломоносова, 1959. – 320 с. 17. Художественная проза Киевской Руси XI–XIII векав [сост., переводы и примечания И.П. Ерёмина и Д.С.Лихачёва]. – М.: Гослитиздат, 1957. – 370 с.

Оксана Ятыщук

УКРАИНСКАЯ НАРОДНАЯ КУЛИНАРИЯ XVIII – НАЧАЛА XIX ВЕКОВ (ПО МАТЕРИАЛАМ ХУДОЖЕСТВЕННЫХ ПРОИЗВЕДЕНИЙ Г.Ф.КВИТКИ-ОСНОВЬЯНЕНКА)

В статье дан анализ художественным произведениям Г.Ф.Квитки-Основьяненка, в которых отображен вопрос функционирования и региональных особенностей традиционной народной пищи, напитков и продуктов питания украинцев Слобожанщины XVIII – начала XIX веков.

Ключевые слова: Слобожанщина, украинская народная кулинария, художественные произведения, Г. Ф. Квитка-Основьяненко, конец XVII – начало XIX вв.

Oksana Yatyshchuk

UKRAINIAN ETHNIC CUISINE OF THE 18TH – BEGINNING OF THE 19TH CENTURIES (BASED ON THE MATERIALS OF THE ARTISTIC WORKS OF H. PH. KVITKA-OSNOVIANENKO)

The article analyzes the artistic works of H. Ph. Kvitka-Osnovianenko in which the question of the functioning and regional peculiarities of the traditional ethnic food, drinks and products of nourishment of Ukrainians who lived in Slobozhanshchyna in the 18th- beginning of the 19th centuries is represented.

Key words: Slobozhanshchyna, Ukrainian folk cookery, the artistic works, H. Ph. Kvitka-Osnovianenko, the end of XVII – beginning of XIX century.